



413115S-2018



西峡县山水缘食品有限公司企业标准

Q/XSS 0001S-2018

菌菇复合调味料（固态）

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

西峡县山水缘食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由西峡县山水缘食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘鹏、宋红昌。

H N

Q B

菌菇复合调味料（固态）

1 范围

本标准规定了菌菇复合调味料（固态）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇粉、牛肝菌粉、猴头菇粉、红平菇粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、花椒、桂皮、八角、胡椒、丁香、肉豆蔻、姜、蒜、葱、二氧化硅、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠为原料，经挑选、烘干、粉碎、配料、混合、制粒或不制粒、包装而成的非即食菌菇复合调味料（固态）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇粉、牛肝菌粉、猴头菇粉、红平菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.11 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.12 蒜、葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.14 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	颗粒状、粉末状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口，熟制后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 38	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注: *指标严于国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

应符合GB 2760、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以香菇粉、牛肝菌粉、猴头菇粉、红平菇粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、花椒、桂皮、八角、胡椒、丁香、肉豆蔻、姜、蒜、葱、二氧化硅、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠为原料，经挑选、烘干、粉碎、配料、混合、制粒或不制粒、包装而成的非即食菌菇复合调味料（固态）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS41/ 001 《食品安全地方标准 复合调味料》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

西峡县山水缘食品有限公司

H N
Q B